

Banános-ananászos csirkeragu

40—50 Perc

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

2 db	Vöröshagyma
2 db	Gerezd fokhagyma
300 g	Burgonya
400 g	Ananász
400 g	Csirkemellfilé
200 g	Basmati rizs
1 db	Narancs
400 ml	Kókusztej
100 g	Borsó (friss vagy fagyasztott)
2 db	Banán
300 ml	Víz
1 csomag	Kurkuma citromfűvel, zöldborssal és más finom ízekkel
	Tengeri só, durva szemű
	Szezámolaj vagy napraforgóolaj

Elkészítés

1. Hámozzuk meg és vágjuk apróra a vöröshagymát és a fokhagymát. Hámozzuk meg és vágjuk kockákra a burgonyát. Hámozzuk meg és kockázzuk fel az ananászt. Facsarjuk ki a narancs levét.
2. Készítsük el a basmati rizst a csomagoláson lévő utasítások szerint.
3. Öblítsük át a csirkemellfilét hideg vízben, majd itassuk le róla a nedvességet egy papírtörlővel. Vágjuk csíkokra, és pirítsuk aranybarnára 2 evőkanál olajon. Adjuk hozzá a Kotányi kurkumás fűszerkeveréket, és pirítsuk néhány másodpercig. Ezután narancslével lazítsuk fel a serpenyőre tapadt fűszeres keveréket.
4. Öntsük fel a vízzel, adjuk hozzá a kockára vágott burgonyát, és sózzuk ízlés szerint. Főzzük kis lángon körülbelül 15 percig. Adjuk hozzá az ananász felét, és főzzük további 5 percig. Pürésítsük az egészet botmixerrel.
5. Keverjük hozzá kókusztejet és a maradék ananászt, és adjunk hozzá ízlés szerint szójaszószt. Adjuk hozzá a megsült csirkecsíkokat és a borsót, és főzzük az egészet 5 percig.
6. Szedjük a ragut tányérokba, és díszítsük banánszeletekkel. Rizzsel tálaljuk.